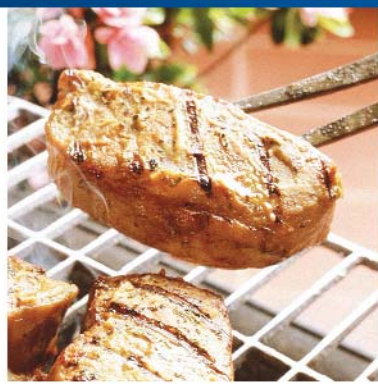




ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ

М'ЯСО ТА М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

ЯКІСНИЙ ВИБІР



ЯКІСНИЙ ВИБІР

**М'ЯСО
ТА М'ЯСНІ ПРОДУКТИ**

Інформаційний довідник

Київ 2007

Видання здійснене в рамках спільного проекту Європейського Союзу та Програми розвитку ООН "Спільнота споживачів та громадські об'єднання".







Публікація представляє погляди авторів та в жодному разі не є будь-яким зобов'язанням або висловлює офіційну позицію та погляди Європейської Комісії, урядів країн-донорів, Програми розвитку ООН чи організацій та закладів системи ООН.

При підготовці брошури використані наступні матеріали та Інтернет-ресурси:

- Національний стандарт України «Продукти харчові. Споживче маркування. Загальні правила»;
- Діагностика сектору переробки м'яса та виробництва м'ясопродуктів. Проект USAID БІЗПРО, 2006 р.;
- Закон України «Про м'ясо та молочні продукти»;
- <http://www.agro.ua>;
- <http://www.supercook.ru>;
- <http://www.pokupaem.com>.

Для контактів: Спільнота споживачів та громадські об'єднання
Вул. Шовковична 30-б, офіс 26
Тел./факс: 253-6705, 253-6732, 253-6679
E-mail: cscn@undp.org.ua
www.undp.org.ua/cscn

ЗМІСТ

1. Класифікація ковбас та продуктів із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин і птиці	4	
2. Хімічний склад, енергетична цінність ковбас та м'ясних продуктів	7	
3. Маркування м'яса і м'ясних продуктів	7	
4. Товарна структура та асортиментна політика	9	
5. Рівень технічного оснащення та переоснащення підприємств сектору	10	
6. Купівля і приготування м'яса	11	

М'ясо і м'ясні продукти належать до основних продуктів харчування. Завдяки цим продуктам людина задовольняє велику частину потреби в повноцінних білках, що необхідні для пластичних і регенеративних цілей.

Крім того, м'ясо і м'ясні продукти є істотним джерелом жирів, мінеральних речовин, вітамінів, екстрактивних речовин, що мають стимулюючу дію на секрецію травних залоз.

Всі компоненти хімічного складу м'яса є необхідними для харчування, нормального обміну речовин та здоров'я людини. М'ясо є основним джерелом повноцінного білка, в ньому міститься багато мікроелементів, вітамінів групи В, РР.

М'ясо має корисні властивості. Так, зокрема, в м'ясі міститься велика кількість екстрактивних речовин, які стимулюють шлункову секрецію і посилюють апетит. З субпродуктів у лікувальному харчуванні частіше за все використовують печінку, багату на залізо. Вміст у печінці значної кількості міді сприяє кращій регенерації гемоглобіну.

Класифікація ковбас та продуктів із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин і птиці



Ковбасні вироби - це продукти з м'ясного фаршу із сіллю і спеціями, в оболонці або без неї, піддані термічній обробці або ферментації до готовності для споживання. Ковбасне виробництво засноване на біологічному принципі консервування - анабіозі і його слід розглядати як термохімічний спосіб (висока температура і дія хімічних речовин). Особливості технології цих продуктів сприяють значному підвищенню харчової і біологічної цінності вихідної сировини.

Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

- за видом сировини - на м'ясні, кров'яні, субпродуктові, комбіновані;
- за видом м'яса - з яловичини, свинини, баранини, конини, з м'яса інших тварин, птиці, кролів, а також із суміші двох, трьох і більше видів основної сировини;
- за особливостями технології - варені ковбасні вироби (варені ковбаси, сосиски і сардельки, фаршировані, ліверні, сальтисони, холодці), запечені (м'ясні хліби, паштети), напівкопчені, варенокопчені, сирокоччені, сиров'ялені;
- за якістю сировини - більшість видів вищого і першого ґатунків, а деякі види також другого і третього ґатунків;
- за видами оболонки - в оболонках природних, штучних і без оболонки (м'ясні хліби, сальтисони, холодці);
- за рисунком на розрізі - з однорідною структурою фаршу і з включенням шматочків шпику, язика, грубо подрібненої м'язової і жирової тканини тощо;
- за призначенням - вироби для загального споживання і для дитячого та дієтичного харчування;
- за способом випуску в реалізацію - звичайні, порційні та призначені для сервування.

Якість ковбасних виробів визначають шляхом характеристики основних показників:

- органолептичних (зовнішній вид, консистенція, вид фаршу на розрізі, запах і смак; форма, розмір і в'язка батонів);
- фізико-хімічних (масова частка вологи, кухонної солі, натрію нітриту, крохмалю, залишкова активність кислої фосфатази);
- екологічної безпеки (масова частка важких металів: свинцю, кадмію, міді, цинку, ртуті, арсену)
- мікробіологічних (загальна кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО, наявність бактерій групи кишкової



палички (БГКП); патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Сальмонела; сульфїтредукуючі клостридїї; бактерії роду Протея; коагулазопозитивні стафілококи);

- радіологічних (визначення рівня вмісту радїонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr).

Продукти із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин і птиці - це велика група м'ясних виробів загального і спеціального призначення, багато з яких належать до делікатесних.

Ці харчові продукти поділяються:

- за способом технологічної обробки - на ті, що витримують і не витримують у розсолі;
- за способом термічної обробки - на варені, варено-копчені, копчено-запечені, смажені, сирокочені і сиров'ялені;
- за частинами туші, із яких отримано продукт, - на вищий, перший, другий і третій ґатунки.

Якість продуктів із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин і птиці визначають за такими показниками:

- органолептичними (зовнішній вигляд, форма, консистенція, вигляд на розрізі, запах і смак; для деяких продуктів - товщина підшкірного шару шпигу при прямому зрізі, см);
 - фізико-хімічними (масова частка вологи, кухонної солі, натрію нітриту; залишкова активність кислої фосфатази; для деяких продуктів - масова частка жиру і білка);
 - екологічної безпеки (масова частка важких металів);
 - мікробіологічної безпеки (МАФАМ, КУО, БГКП, сульфїтредуку клостридїї в 0,1 г продукту; патогенні мікроорганізми, у т.ч. сальмонели в 25 г продукту).



Хімічний склад, енергетична цінність ковбас та м'ясних продуктів

Найменування продукту	Масова частка, %				Енергетична цінність продукту, ккал/кДж
	води	білків	жирів	мінеральних речовин	
Ковбаси варені	55-72	10-14	14-30	1,5-3,1	711-1322
Ковбаси напівкопчені	40-52	18-23	15-45	4,3-4,9	1084-1950
Ковбаси сирокоччені	25-30	21-28	42-48	6,0-6,6	1979-2151
Ковбаси варено-копчені	39-40	17-28	27-39	4,6-4,7	1506-1757
Сосиски	55-60	12-13	20-31	1,8-2,0	620-1356

Маркування м'яса і м'ясних продуктів

Загальні вимоги до змісту інформації:

- назва продукту;
- категорія вгодваності, сорт;
- назва і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника;
- номінальна маса нетто (г або кг), допустиме відхилення від маси нетто (%);
- склад продукту;
- харчові добавки, ароматизатори,



- біологічно активні добавки до їжі, інгредієнти продуктів нетрадиційного складу, джерела ГМО (в разі їх застосування);
- енергетична цінність (в кДж та ккал) на 100 г продукту;
 - харчова (поживна) цінність на 100 г продукту;
 - умови зберігання (температурний режим, відносна вологість);
 - строк придатності (число, місяць, рік);
 - номер партії виробництва;
 - позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений і може бути ідентифікований продукт;
 - штриховий код;
 - інформація щодо сертифікації.

Додаткові вимоги до змісту інформації

Фасоване м'ясо:

- вид м'яса;
- термічний стан (остигле, охолоджене, заморожене);
- категорія вгодованості, сорт;
- дата пакування (число, місяць, рік);

Ковбасні вироби і продукти з м'яса:



- вид продукції;
- заковано під вакуумом (за наявності вакууму в упаковці);
- дата виготовлення (число, місяць, рік)
- на ковбасні вироби у штучній оболонці інформацію частково або повністю допускається наносити безпосередньо на оболонку.

Напівфабрикати, кулінарні вироби:

- термічний стан (остиглі, охолоджені, заморожені);
- дата виготовлення і дата пакування;
- способи і умови приготування страв (за необхідності).

Товарна структура та асортиментна політика

За експертними оцінками, у великих виробників пропозиція м'ясопродуктів звичайно складається з 120-150 асортиментних позицій.

У більшості середніх - від 50 до 90 найменувань. Дрібні, як правило, обмежуються десятком найменувань, продають їх за ціною нижче середньої на ринку, розраховуючи на найменш платоспроможний, але достатньо масовий, сегмент споживачів м'ясопродуктів.

Структура ринку представлена такими товарними групами:

- варені ковбаси;
- варено-копчені та напівкопчені ковбаси;
- сосиски, сардельки;
- буженини;
- сирокопчені та сиров'ялені ковбаси;
- м'ясні делікатеси;
- паштети.



За експертною оцінкою і даними Державного комітету статистики щодо обсягів виробництва, максимальне число позицій припадає на групу варених виробів - ковбаси варені, сосиски, сардельки, шпикачки - від 35 до 50%, група делікатеси/копченості в середньому складає 20-30%, а сирокочених та сиров'ялених ковбас - 5-10%.

Лідери ринку пропонують масову продукцію з подовженим строком зберігання - понад 30 діб. Для середніх компаній масова продукція орієнтована на середні строки зберігання 10-15 діб. Виключення складають продукти, які довго зберігаються за самою технологією виробництва - сирокочені та сиров'ялені вироби.

Що стосується використання оболонки, то, за експертною оцінкою, найбільш поширеними є білкові. У той же час у лідерів ринку спостерігається тенденція упаковки продуктів малого строку зберігання (варена група) у натуральну оболонку. Порційні вироби та нарізки упаковують в основному у вакуумну упаковку.

Рівень технічного оснащення та переоснащення підприємств сектору

Питання технічного переоснащення підприємств м'ясопереробної галузі є актуальними, як під кутом зору самого виробництва, так і з огляду на перспективи вступу до міжнародних організацій. За даними експертного опитування, на більшості підприємств галузі активна частина основних виробничих фондів зносилася на 60-80%.



В Україні виробляється близько 20-25% необхідного для ведення виробничих процесів устаткування. За якісними характеристиками та енерго- і металоємністю, вітчизняне устаткування значно поступається закордонним аналогам. Обладнання імпортується в основному із Росії та країн ЄС.

Купівля і приготування м'яса

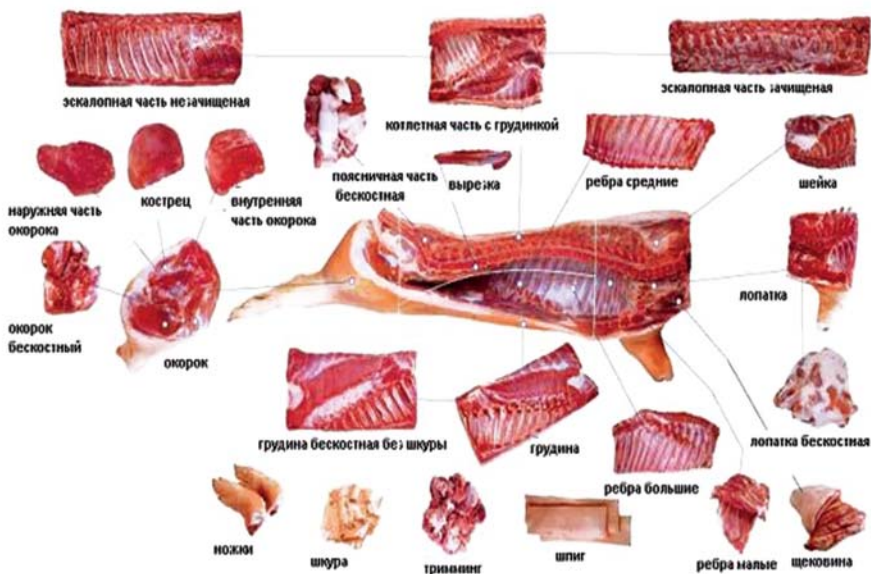
Купівля м'яса

При виборі м'яса слід звернути увагу на колір - добре молоде м'ясо має червонуватий або рожевий колір. Баранина може бути з малиновим відтінком. Жир свіжого м'яса не липне до рук, вирізняється білим, іноді рожевим кольором.

Молода курка має яскраво червоний гребінець, світлі ніжки, задній палець лапки є маленьким.

У молодого гусака короткий жовтий дзьоб і гладкі жовті ноги.

У молодій індички світлий гребінець, шия і ніжки сірого кольору з гладкою шкірою.



Приготування м'яса

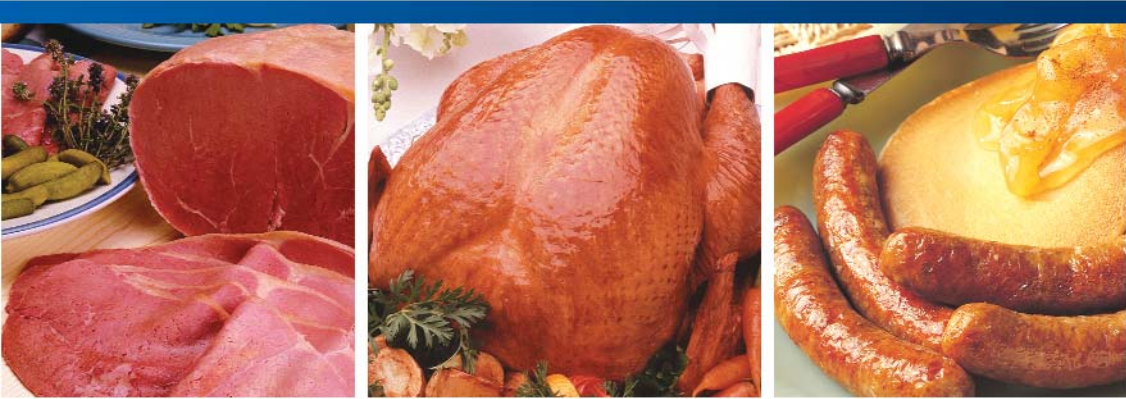
Сире м'ясо не варто солити до термічної обробки. Сіль викликає передчасне виділення соку, що знижує поживні і смакові властивості м'яса.

При варці та смаженні м'яса не рекомендується повністю зрізати з нього жир. Тонкий шар жиру запобігає відтоку з м'яса соку, у зв'язку з чим воно буде більш соковитим і смачним. Соковитість м'ясо зберігає і тоді, коли його смажать великим шматком у сильно розігрітому жирі.

При варці старого м'яса рекомендується додати чайну ложку оцту - воно стане смачніше і швидше звариться. Для цієї ж цілі можна перед варкою натерти м'ясо содою і дати йому полежати 3-4 години, потім промити і варити.

М'ясо стане значно смачнішим, якщо перед приготуванням його відбити на дошці, змоченою водою.





Спільний проект ЄС та ПРООН

«СПІЛЬНОТА СПОЖИВАЧІВ ТА ГРОМАДСЬКІ ОБ'ЄДНАННЯ»

Україна, 01024, м. Київ,
вул. Шовковична 30-б, офіс 26
Тел./факс: 253-6705, 253-6732, 253-6679
E-mail: cscn@undp.org.ua
www.undp.org.ua/cscn